



福岡の海と食卓をつなぐボランチマガジン

魚と魚ーと totto-to

今号の魚ker

荒牧 智大 さん

Vol. 19
2024.3

特集

『福岡有明のり』が買えるお店



今年のノリも
またうまか~

福岡有明のり

が買えるお店

香り豊かで口溶けが良く、舌の上に旨味が広がる最高級品のノリ『福岡有明のり』。

筑後川や矢部川などの大小様々な河川から流れ込む豊富な栄養を吸収したノリに、有明海特有の大きな干満差を利用して適度に乾燥を与えることで、美味しいノリに育ちます。

今年度も、冬の寒さが厳しくなる1月から生産がスタートしており、美味しいノリに仕上がっていますよ。ぜひ、お近くの販売店でお買い求めいただき、美味しい『福岡有明のり』を味わってみてください！



① JA 全農ふくれん musubime (福岡市)

福岡の生産者と消費者を結ぶ JA 全農ふくれんの直営店。店内では、『福岡有明のり』の他、福岡県内のJAが作る福岡県産農畜産物を使用した6次化商品の販売に、福岡県産の野菜・果物を使ったスムージーの提供も。福岡県産食材を使用したランチ弁当の販売も日替わりで行っており、「おにぎりの日」には『福岡有明のり』を使ったおにぎりを販売。提供メニューは、店頭の他、HPやインスタグラムでも告知しています。なくなり次第終了のため、購入はお早めに。

所 福岡市中央区天神4丁目5-23
号 JA全農ふくれんビル1階

電話 092-714-3910

営業時間 9:00 ~ 16:00

休日 土日祝

URL <https://zennoh-fukuren.jp/musubime/>



② JA ふくおか八女農産物直売所 よらん野 (筑後市)

JA ふくおか八女の運営する農産物直売所。農家の皆さんのが朝早くに持ち込む採れたての野菜や果物は、新鮮で、安全・安心。特產品である電照菊などの花き類も充実しており、漬物などの加工品や鮮魚、精肉など、農産物以外も取り揃えています。全国茶品評会で産地賞を23年連続で受賞している八女茶の特設コーナーも。『福岡有明のり』と相性抜群な商品が豊富な「よらん野」。ぜひお越しください。

所 筑後市前津503-1

電話 0942-54-7755

営業時間 9:00 ~ 18:00

休日 第2火曜日

URL <https://www.yoranno.net/>



旬の地魚情報を発信する魚食促進サイト「じざかなび福岡」

県では美味しい地魚が食べられる「ふくおかの地魚応援の店※」や、地魚に関連したイベント、浜の水揚げ状況や直売所など、地魚に関する様々な情報を紹介する魚食促進サイト「じざかなび福岡」を開設し、旬の地魚情報を発信!魚つ魚との過去号も掲載しています。

じざかなび福岡では、皆様に素早く情報を届けるため、公式フェイスブックも開設。じざかなび福岡トップページのバナーからアクセスできます。是非、「いいね！」を押してフォローしてくださいね。

※県が認定した県産水産物を積極的に取り扱っている飲食店や直売所など

じざかなび福岡



③ 寺田屋（太宰府市）

菅原道真公を祀る太宰府天満宮の参道で昭和3年創業の梅ヶ枝餅・飛梅漬の老舗。看板商品の飛梅漬は、厳選した実を使用し、伝統を守りつつ、より良い梅漬を求め入念に手作りした逸品。ノリは、道真公が存命だった平安時代では貴重品で、五位以上の高官にのみ支給され、貴族への贈り物としても使われていたそう。また、大昔には有明海は太宰府付近まで広がっていたとか。太宰府にも所縁のある『福岡有明のり』。お参りの際には、飛梅漬とともに、ぜひどうぞ。

所在地
太宰府市宰府 4-6-15
電話
092-922-4064
営業時間
9:00 ~ 17:30
休日
4~12月の第1、第3水曜日
URL
<https://www.umegaemochi.co.jp/>



④ 福岡有明海漁業協同組合連合会（柳川市・オンラインショップ）

福岡有明海漁連は、『福岡有明のり』が生産される有明海福岡県海域の漁協を統括する組織。漁師さんたちが出荷した『福岡有明のり』の入札会を開催しています。漁連では、『福岡有明のり』をPRするため、焼きのりや塩のりなどの販売も実施。職員で味や口溶けなどを吟味し、漁連としてお勧めできる『福岡有明のり』のみを使用しているため、その美味しさは折り紙付き。漁連の窓口での販売の他、オンラインショップも開設しているため、どこでも気軽に買ることができます。また、生産者自らが一番摘みの中から選びに選び抜いた最高峰のノリ（その年に生産されたノリのうち0.001%）を使った「神の手仕事」も販売。ぜひ覗いてみてください。

所在地
柳川市三橋町高畠 271
電話
0944-73-6166
営業時間
8:30 ~ 17:00
休日
土、日、祝日
URL
<https://fukuoka-ariake.com/>



オンラインショップはこちら



まだまだあるよ！『福岡有明のり』の買えるお店♪



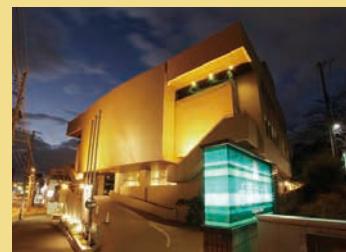
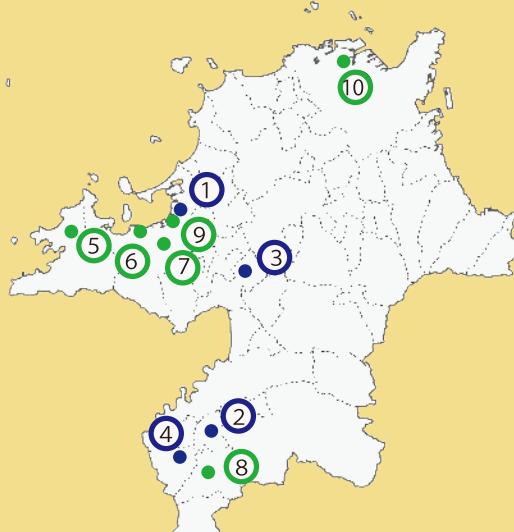
⑤ JF 糸島志摩の四季（糸島市）



⑥ イオンマリナタウン店（福岡市）



⑦ イオンスタイル筑丘（福岡市）



⑩ 千草ホテル（北九州市）



⑨ 岩田屋本店（福岡市）



今号の

海苔屋のりまき店主
荒牧 智大さん

福岡県の水産物にこだわる人を紹介するコラム。今回は、柳川市の海苔加工業、「海苔屋のりまき」店主の荒牧智大さんを訪ねました。



『海苔』のバリスタ現る！

昨今のコーヒーブームにより、日本でもその名称が浸透し、今や子供のあこがれの職業にもなつて「バリスタ」。バリスタとは、数多い産地や品種の中から選んだコーヒー豆を、焙煎・粉碎して、お客様の求める至極の一杯を入れるプロフェッショナルのこと。「海苔なのにバリスタ？」そう思う方が多くいるかと思いますが、漁場や作り手により、味や香り、口溶けなどの特徴が異なる乾海苔の中から1つを選び、乾海苔ごとに焼き（焙煎）加減を調整して、その特徴を最大限に引き出します。まさにバリスタそのもの！そんな海苔のバリスタ的存続が、今回ご紹介する「海苔屋のりまき」店主の荒牧智大さんです。

「海苔屋のりまき」の最大の特徴はオーダーメイド形式であること。お客さんが並んだ乾海苔の中

から好みのノリを選ぶと、その場で焼き上げて販売してくれます。

お店を拝見すると、ショーケースには乾海苔がずらり！どれにするか、目移りしてしまいます。「並べている乾海苔には、味や香り、口溶けなどの特徴を点数付きで解説しているので、それを参考に選ぶといいですよ。気になつた乾海苔は試食もできます。」と、荒牧さんは、荒牧さんはノリの生産団体の元職員。そのため、厳選して仕入れた乾海苔の品質と特徴の解説は折り紙付きです。

ノリ漁師とお客様の架け橋に

荒牧さんにお店を開くことにしたきっかけを尋ねると、「福岡のノリ漁師の皆さん、自分が思い描く最高の『福岡有明のり』を作ため、日々、工夫と研鑽を重ねています。そのため、乾海苔は、漁師さんの数だけ、特徴の異なるものになります。けれども、乾海苔は一等級、二等級など、統一的な格付けで売買されるため、そのこだわりが消費者に伝わりにくく、もどかしく感じていました。そんな状況をどうにかしたいという思いが年々強くなり、ノリ漁師のこだわりを発信できるお店を自分で作ろうと決意しました。」と、語ってくれました。



3



1



2



4

の美味しさはやっぱり格別ですから。」という熱い思いから、今のスタイルに。ノリ漁師さんとお客様のこだわりに応える荒牧さん。漁師さんとお客様を繋ぐ架け橋として、これからも頑張っていただきたいです。

1 荒牧さんの思いが詰まったお店「海苔屋のりまき」

2 ずらりと並ぶ特徴の違う「福岡有明のり」の乾海苔

3 ノリの焙煎は、失敗できない一発勝負

4 手軽に使いやすいボトルタイプも販売

海苔屋のりまき
所柳川市三橋町柳河 597
☎0944-88-9496
営10:00～18:00
休毎曜日



「海苔屋のりまき」
オンラインショップは
こちらから